

	Service Restauration			Référence : MO 7L.4-f
	Mise à disposition des surplus alimentaires pour l'organisme ...			
Créé le : 01/02/2012	Version n° 1 du 01/02/2012	Appliqué le : 01/02/2012	A réviser le : 01/02/2013	page(s) : 1/6
Processus de rattachement	P3 – Processus support			
Sous processus de rattachement	SP3.4 – Gestion de la logistique, restauration			
Procédure de rattachement	PRO 7L.4 – Distribution des denrées alimentaires			

Objet du mode opératoire	Mise à disposition des excédents alimentaires
Services destinataires	Le responsable du conditionnement des plateaux repas Le responsable en qualité Le responsable des restaurants Le responsable des productions Le responsable du magasin
Fonctions concernées	Agents de Maîtrise et TSH

Documents de référence :

- La procédure de distribution des denrées alimentaires (PRO 7L.4)
- Le service restauration, dans le cadre du Plan de Maîtrise Sanitaire a reçu le numéro d'agrément n° FR 72.181.170 de la Direction Départementale de la Protection des Populations de la Sarthe, Service Sécurité Sanitaire des Aliments.
- Cet agrément permet de mettre à disposition des surplus alimentaires de la cuisine centrale à un organisme extérieur aménagé d'un self, d'un office relais aménagé ...

Définition :

- Surplus alimentaire :
 - ⇒ produit non consommé (plat cuisiné, produit laitier, fruit ...), avec maîtrise de la température et de la **DLC** (date limite de consommation).
 - ⇒ Produit non consommé (industriel, compote, confiture, gâteau sec ...), qui se conserve à température ambiante avec une **DLUO** (Date limite d'utilisation optimale) qui arrive à terme.

Ces surplus sont des mets issus de la préparation des plateaux repas du dîner pour les patients ou les résidents de l'établissement (1350 plateaux par repas répartis sur 68 offices).

L'organisation des unités de soins subit chaque jour de nombreux mouvements de patients (entrants, sortants). La cuisine centrale fonctionne sous le système de la liaison froide avec des productions culinaires pouvant aller jusqu'à J-3, ce qui explique un petit delta des surplus de production.

	Service Restauration			Référence : <i>MO 7L.4-f</i>
	Mise à disposition des surplus alimentaires pour l'organisme ...			
Créé le : 01/02/2012	Version n° 1 du 01/02/2012	Appliqué le : 01/02/2012	A réviser le : 01/02/2013	page(s) : 2/6
Processus de rattachement	P3 – Processus support			
Sous processus de rattachement	SP3.4 – Gestion de la logistique, restauration			
Procédure de rattachement	PRO 7L.4 – Distribution des denrées alimentaires			

Description des opérations :

1. ORGANISME CONCERNE

- A compléter

2. SURPLUS ALIMENTAIRES RECUPERABLES AUPRES DU SERVICE RESTAURATION

Lieu :

- Conditionnement des plateaux repas
 - Magasin alimentaire
- a) produits DLUO
- Tout produit d' « épicerie » : biscuits, lait, café, etc, à l'arrivée au jour de la DLUO
- b) produits périssables proche de la fin de DLC
- Plats cuisinés :
 - ⇒ Viandes et poissons
 - ⇒ Légumes et féculents
 - Hors d'oeuvre
 - Produits laitiers
 - Laitages « maison »
 - Pain et pain de mie
 - Fruits
 - Desserts surgelés

3. ORGANISATION CHRONOLOGIE DES ETAPES

3.1. Par l'organisme ...

Fréquence de passage CH Le Mans : Du lundi au jeudi

Horaire : A partir de 16 h 45 (fermeture cuisine centrale à 17 h 30)

Consommateurs au dîner à l'organisme **A déterminer**

	Service Restauration			Référence : <i>MO 7L.4-f</i>
	Mise à disposition des surplus alimentaires pour l'organisme ...			
Créé le : 01/02/2012	Version n° 1 du 01/02/2012	Appliqué le : 01/02/2012	A réviser le : 01/02/2013	page(s) : 3/6
Processus de rattachement	P3 – Processus support			
Sous processus de rattachement	SP3.4 – Gestion de la logistique, restauration			
Procédure de rattachement	PRO 7L.4 – Distribution des denrées alimentaires			

L'organisme a mis en place une organisation interne à son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), sa cuisine, self, office relais, qui lui permet de pouvoir :

- ⇒ **Réceptionner** les surplus alimentaires au Centre Hospitalier du Mans
- ⇒ **stocker** en chambre froide ou réfrigérateur
- ⇒ **présenter** sur un linéaire de self des produits frais ou en salle à manger
- ⇒ **maîtriser** la remise en température des plats cuisinés (ex : micro-ondes)

Lors du débarrassage, les plats proposés devront être jetés. Aucun plat cuisiné, produit du dîner ne devra être remis en chambre froide, réfrigérateur ou réutilisé (ce surplus alimentaire devient après le dîner un déchet alimentaire).

***Moyens matériel et humain**

- Moyen de transport : véhicule utilitaire de l'organisme
- Conteneur alimentaire isotherme (double jeu)
- Moyen humain : personnels de l'organisme

***Hygiène et sécurité**

- Les conteneurs et bacs, ... servant à la livraison des surplus alimentaires seront lavés à l'organisme et relavés en tunnel de lavage à chaque retour à la cuisine centrale du CH Le Mans.
- Le personnel de l'organisme devra respecter les règles d'hygiène pour l'accès à la cuisine centrale.

***Acheminement des excédents alimentaires vers le quai de chargement**

Le véhicule de l'organisme se mettra à quai sur le bâtiment Claude Monet (proche de la cuisine centrale).

Le ou les conteneurs des surplus seront prélevés dans la chambre froide "départ chariots" de la cuisine centrale par le personnel de l'organisme.

En échange, l'organisme déposera un conteneur avec les plats inox de la livraison de la veille (transfert vide/plein)

3.2. Par le service restauration du Centre Hospitalier du Mans

***Moyens humain et matériel**

- Le personnel des deux halls de conditionnement de la cuisine centrale rassemble les surplus.
- Les surplus sont préparés dans des bacs gastronomiques inox qui sont déposés dans un conteneur isotherme
- Les conteneurs sont déposés dans la chambre froide + 3° C départ chariot, hall Hors Fontenoy

	Service Restauration			Référence : MO 7L.4-f
	Mise à disposition des surplus alimentaires pour l'organisme ...			
Créé le : 01/02/2012	Version n° 1 du 01/02/2012	Appliqué le : 01/02/2012	A réviser le : 01/02/2013	page(s) : 4/6
Processus de rattachement	P3 – Processus support			
Sous processus de rattachement	SP3.4 – Gestion de la logistique, restauration			
Procédure de rattachement	PRO 7L.4 – Distribution des denrées alimentaires			

***Hygiène et sécurité**

- Les conteneurs et bacs, seront relavés en laverie du Restaurant du personnel au retour de l'organisme.

***Enlèvement des surplus alimentaires**

Une feuille d'émargement (sur la porte de la chambre froide) sera mise à disposition de l'organisme, et devra être émargée par la personne qui retire les surplus alimentaires.

<i>Nom</i>	<i>Jour</i>	<i>Emargement Personne Foyer</i>	<i>Observations éventuelles</i>

En cas, de non enlèvement des surplus alimentaires, les produits seront considérés comme des restes et ne pourront pas être consommés.

***Bon de livraison**

Sera joint avec le conteneur un bon livraison où figure le numéro d'agrément sanitaire de la cuisine centrale « FR 72.181.170 ».

Il devra être archivé par l'organisme dans le cadre réglementaire.

<i>Date</i>	<i>Nom du produit</i>	<i>Quantité des rations</i>	<i>Observations éventuelles</i>	<i>Emargement Agent CH</i>

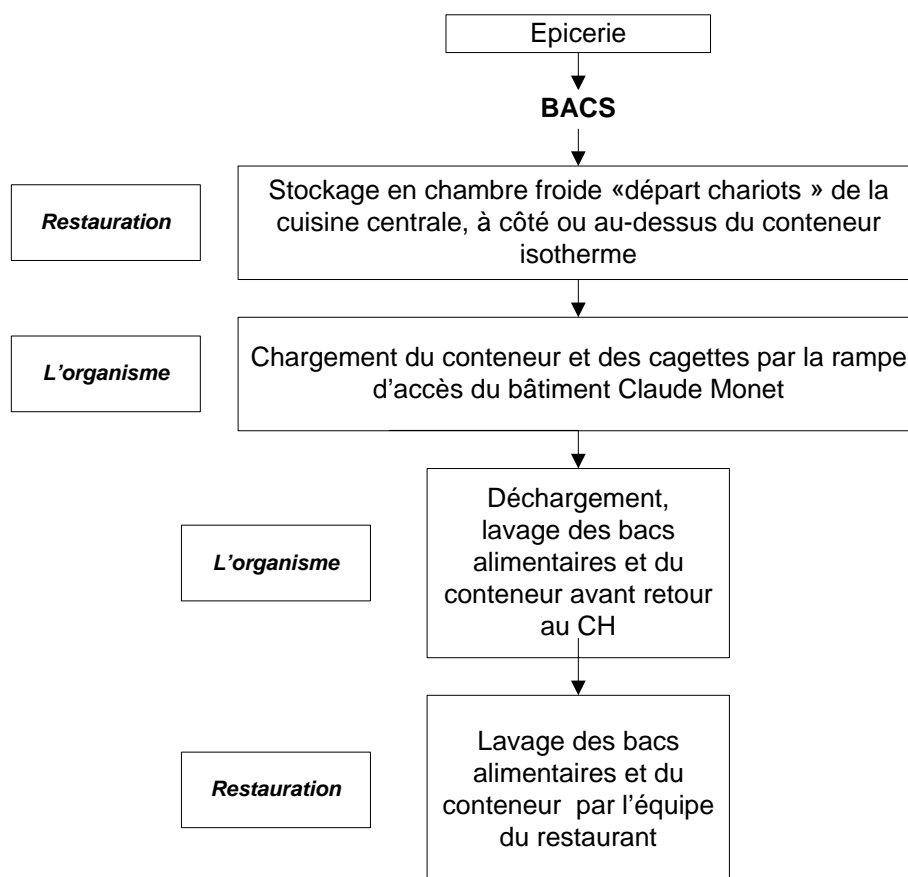
***Traçabilité CH Le Mans**

Les surplus mis à disposition de l'organisme figurent sur la fiche de traçabilité interne à la cuisine centrale.

	Service Restauration			Référence : <i>MO 7L.4-f</i>
	Mise à disposition des surplus alimentaires pour l'organisme ...			
Créé le : 01/02/2012	Version n° 1 du 01/02/2012	Appliqué le : 01/02/2012	A réviser le : 01/02/2013	page(s) : 5/6
Processus de rattachement	P3 – Processus support			
Sous processus de rattachement	SP3.4 – Gestion de la logistique, restauration			
Procédure de rattachement	PRO 7L.4 – Distribution des denrées alimentaires			

Recueil des surplus alimentaires avec DLUO

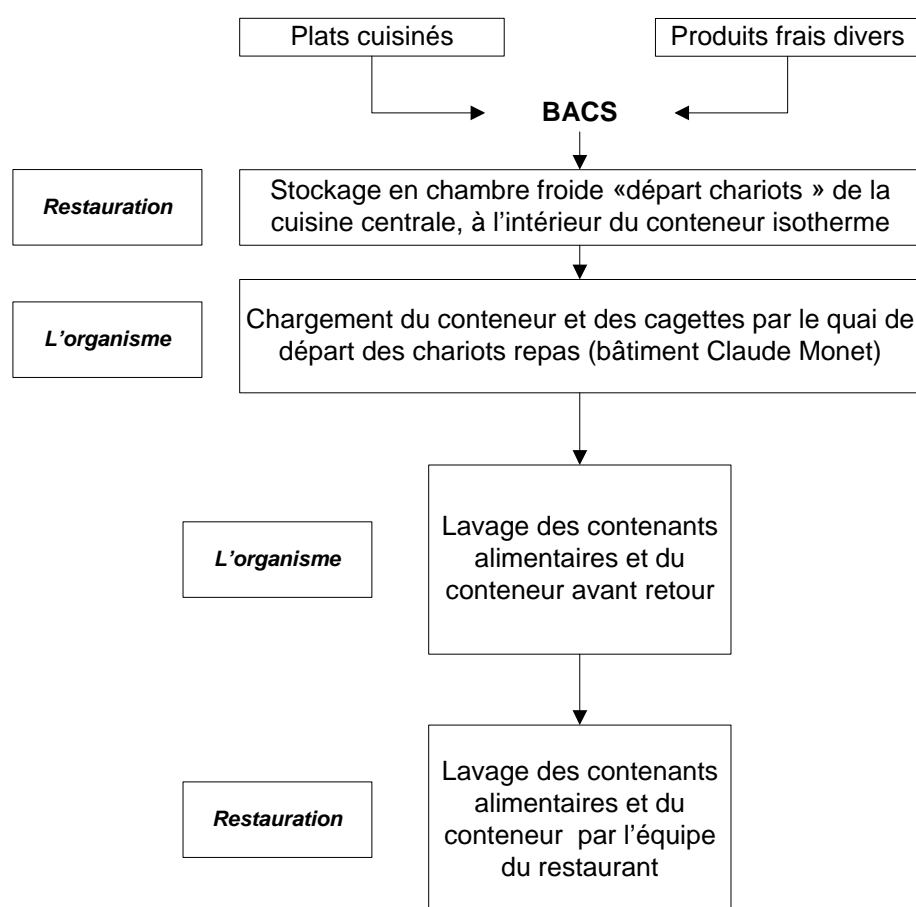
Les surplus dits d'épicerie sont déposés dans des cagettes empilables en plastique. Ils ne seront pas introduits dans le conteneur isotherme mais placés au-dessus.



	Service Restauration			Référence : <i>MO 7L.4-f</i>
	Mise à disposition des surplus alimentaires pour l'organisme ...			
Créé le : 01/02/2012	Version n° 1 du 01/02/2012	Appliqué le : 01/02/2012	A réviser le : 01/02/2013	page(s) : 6/6
Processus de rattachement	P3 – Processus support			
Sous processus de rattachement	SP3.4 – Gestion de la logistique, restauration			
Procédure de rattachement	PRO 7L.4 – Distribution des denrées alimentaires			

Recueil des surplus alimentaires avec DLC

Ils sont recueillis dans des bacs gastro empilables en plastique.



Rédigé par : Responsable en qualité	Le :	Visa :
Validé par : Responsable du conditionnement	Le :	Visa :
Vérifié par : Responsable des productions	Le :	Visa :
Approuvé par : Ingénieur du service restauration	Le :	Visa :